

ANTIPASTI E SNACK

Crema araba di ceci - Hummus

LUOGO: Asia / Arabia Saudita

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 barattolo di ceci lessati
tahine (pasta di sesamo
si trova nei negozi di cibi orientali)
1 spicchio d'aglio
succo di 1/2 limone
poco sale
paprika dolce per decorare.

PREPARAZIONE

- 1 Il primo è il passaggio più antipatico: dopo aver scolato i ceci (conservando il liquido a parte) è necessario rimuovere la pellicina ad uno ad uno.



2 Mettere i ceci sbucciati nel mixer con lo spicchio d'aglio dando una prima frullata.



3 Ora aggiungere due cucchiaini di tahine (pasta di sesamo) e frullare ancora.



- 4 Continuando a frullare, diluire la crema con il liquido di conservazione dei ceci. Non servira' tutto, regolarsi fermandosi quando si sara' raggiunta la consistenza di una maionese.



- 5 Aggiungere un pochino di sale ed il succo di mezzo limone, rifrullare e mettere in frigo per qualche ora.



6 Ecco il piatto finito, decorato con paprika dolce, un giro d'olio e qualche cece. Servire spalmato sul pane o sui crostini (o sul vero pane arabo, basso e non lievitato) e costituirà un ottimo e sfizioso antipasto.



NOTE

Questa ricetta è originaria del Libano, ma largamente preparata e consumata in tutto il Medio Oriente. Ha un gusto particolarissimo e molto gradevole.